

2017

Fest & Gæde



POMLE X NAKKE

RESTAURANT • SELSKABER • MAD UD AF HUSET





Fest & Glæde

Pomle Nakke skal i 2017 være fyldt af fest og glæde og vi vil gøre alt for, at netop jeres fest bliver uforglemmelig og helt fantastisk.

*Med venlig hilsen
Tina og Kim, Pomle Nakke*

Marts, april og maj

Forslag på forretter & mellemretter:

- * Skummende hummerbisque med pocheret hummer, blomkål, karse og dild (tillæg 25,- pr. person) *
- * Varmrøget laks med peberrodscreme, frissé salat, asparges, havtorn og sprød malt *
- * Torske terrin med aske, dild, muslinge fumé og ærteskud *
- * Stenbiderrogn med syltet løg, blomkål, grillet agurk samt dild og knas (tillæg 15,- pr. person) *
- * Fjordrejer med 3 slags asparges, rogn og urter (tillæg 55,- pr. person) *
- * Saltet mørksej med rygeost creme, havtorn, purløgs mayo, urteslat og spelt *
- * Bagt kulmule med østers creme, kartofler, karse og syltet sagogryn **

Forslag hovedretter:

- * Glaseret svinekæber med foie gras, kartoffel fondanter, pastinak, gulerødder og timian sky *
- * Persille-fraseret unghanebryst med rabarber, syltet agurk, spæde rødder og danske kartofler samt hønsesky *
- * Medaljon af kalv med asparges, løg, gulerod samt rosmarin glace og kartofler *
- * Variation af lam med spæde urter, nye kartofler og citron/timiansauce (tillæg 50,- pr. person) *
- * Langtidsstegt frilandsgris med luftig svær, græskar, selleri, ærter og brændt løg samt solbær glace og små kartofler *

Forslag på desserter & ost:

- * Rabarber, hvid chokolade, krokant og melisse *
- * Variation af chokolade og caramel med solbær sorbet og kys *
- * Hvid chokoladecreme, gulerod, estragon, lakrids og marengs *
- * Skyr mousse med bladselleri, champagne, melisse, spåner og "sne" *
- * Orange cheesecake med marengs, søde salte flager og havtorn *
- * 3 slags møn oste med sylt og knas (tillæg 20,- pr. person) *
- * Gratineret gedeost med en blommechutney *

Marts, april og maj

Buffet Nr. 1

- * Pocheret torskerogn med syltet grønsager *
- * Bagt havkat med ramsløgs-mayo, asparges og dild *
- * Salat af grillet asparges, gulerod, majroer, kørvel og skalotteløg *
- * Hjertesalat med nye kartoffel, radisser og rygeost *
- * Frissé salat med ærter, syltet løg, rug og karry *
- * Braseret lammeskank med honning og ærter *
- * Kalvefilet med løg og timian *
- * Nye kartofler med purløg og smør *

Buffet Nr. 2

- * Saltet mørksej med stedbiderrogn, rygeost, rug og vilde urter *
- * Muslinger med tomat, persille og pasta *
- * Spinat, bagte tomater, græskarkerner og parmesan *
- * Crudité salat med fennikel, asparges, ærter og vild karse *
- * Spidskålssalat med syltet svampe, dild og croutons *
- * Okseculotte med rosmarin *
- * Svinebryst med spæde grønsager, kørvel og humle *
- * Knuste kartofler med urter og høost *

Juni, juli og august

Forslag på forretter & mellemretter:

- * Varmrøget laks med peberrodscreme, frissésalat, asparges, havtorn og sprød malt *
- * Torsketerrin med aske, dild, muslingefumé og ærteskud *
- * Grillet tun med avokado/pærer og koriander, salsa samt sprød malt og vild karse (tillæg 35,- pr. person) *
- * Gravet dyreryg med jordskokker, selleri, syre og tyttebær *
- * Saltet mørksej med rygeost creme, havtorn, purløgs mayo, urtesalt og spelt *

Forslag hovedretter:

- * Glaseret svinekæber med foie gras, kartoffel fondanter, pastinak, gulerødder og timian sky *
- * Persille-fraseret unghanebryst med rabarber, syltet agurk, spæde rødder og danske kartofler samt hønsesky *
- * Steg andebryst med blomkål, purløg, ribs og bøgehatte samt urte-kartofler og svampesauce (tillæg 15,- pr. person) *
- * Langtidsstegt frilandsgris med luftig svær, græskar, selleri, ærter og brændt løg samt solbær glace og små kartofler *
- * Medaljon af kalv med asparges, løg, gulerod samt rosmarin glace og kartofler *
- * Stegt torsk med blomkål, urter, ribs, croutons, brunet smør og kapers samt nye kartofler (tillæg 50,- pr. person) *
- * Braiseret lamme skank med svampe, persille, syltet løg, persillerod, knuste kartofler og rødvinssauce (tillæg 15,- pr. person) *

Forslag på desserter & ost:

- * Vanilje panna cotta med hindbær, granite, skum og lakrids *
- * Hvid chokoladecreme, gulerod, estragon, lakrids og marengs *
- * Rødgrød med øde brændt marengs og chokolade spåner *
- * Variation af chokolade og caramel med solbær sorbet og kys *
- * Skyr mousse med bladselleri, champagne, melisse, spåner og ”sne” *
- * Lokale jordbær med fløde i nye klæder (tillæg 20,- pr. person) *
- * Orange cheesecake med marengs, søde salt ager og havtorn *
- * 3 slags møn oste med sylt og knas (tillæg 20,- pr. person) *
- * Gratineret gedeost med en blommechutney *

Junⁱ, julⁱ og august

Buffet Nr. 3

- * Varmrøget kulmule med purløgs-mayo, radisser og ærter *
- * Bagte jomfruhummer med ramsløgs-pesto, urter og grillet citron *
- * Mormor salat med syrnet fløde, jordbær og pinjekerner *
- * Spæde blade med popcorn, blåbær, majs og dild *
- * Grøn salat med ærter, radisser og cherrytomater *
- * Frilandsgris med ferskner og timian *
- * Sprængt kalv med sommer frikasse og peberrod *
- * Nye kartofler med urter *

Buffet Nr. 4

- * Pil selv rejer med mayonnaise og citron *
- * Røget makrel med syltet løg, radisser, karse og rug *
- * Hjertesalat med nye kartofler, ærter, løg og radisser *
- * Tomatsalat med abrikos, vandmelon og mynte *
- * Sprøde blade med brombær, havtorn, nye rødbeder og rygeost *
- * Kalvefilet med blommer og løg *
- * Persillefaseret unghanebryst med rarbarber og syltet agurk *
- * Nye kartofler med havsalt og løvstikke *

September, oktober, november, december, januar og februar

Forslag på forretter & mellemretter:

- * Skagen skinke med stuvet skovsvampe, karse og parmesan *
- * Gravet dyreryg med jordskokker, selleri, syre og tyttebær *
- * Skummende hummerbisque med pocheret hummer, blomkål, karse og dild
(tillæg 25,- pr. person) *
- * Pocheret havtaskehale med græskar, urter og nødder (tillæg 20,- pr. person) *
- * Bagt torsk med beder, skummende karsecreme, kapers og rug
(tillæg 15,- pr. person) *

Forslag hovedretter:

- * Glaseret svinekæber med foie gras,
kartoffel fondanter, pastinak, gulerødder og timian sky *
- * Trøffelfarseret kalvefilet med grillet løg, rosenkål, gulerodspuré samt portvinssauce
og pommes anna (tillæg 25,- pr. person) *
- * Braiseret oksebryst med stegte skovsvampe, syltet løg, nye løg, rodfrugtmos og humlesauce *
- * Oksemørbrad med selleri puré, grillet fennikel, kål samt pommes rösti og rødvinssauce
(tillæg 95,- pr. person) *

Forslag på desserter & ost:

- * Pocheret pærer med mørk chokolade ganache og knas *
- * Gløgg-pocheret æble med brændte mandler og kanelparfait *
- * Fragilité med nougat creme, anis pocheret blommer og kanel kiks *
- * Variation af chokolade og caramel med solbær sorbet og kys *
- * Mørk chokolademousse med chips, grillet æble og kørvel *
- * Orange cheesecake med marengs, søde salt ager og havtorn *
- * 3 slags møn oste med sylt og knas (tillæg 20,- pr. person) *
- * Gratineret gedeost med en blommechutney *

September, oktober, november, december, januar og februar

Buffet Nr. 5

- * Krabbeklør med hvidløgs aioli, dild og brændt citron *
- * Varm røget laks med rygeostecreme, havtorn og vintersalat *
- * Rødkålssalat med mandler, grape, kørvel og æbler *
- * Hvedekernesalat med bagte blommer. Svampe og kastanje *
- * Julesalt med syltet græskar, bønner, valnød og hytteost *
- * Oksebryst med løg, pastinak og persille *
- * Rosa stegt andebryst med æbler, timian og grønkål *
- * Stegte kartofler med havsalt *

Buffet Nr. 6

- * Havtaske med variation af græskar, urter og løg *
- * Torskerogn med syltet vinterurter, rug og mayonnaise *
- * Grønkålssalat med clementin, hasselnødder og granatæble *
- * Bagte rødbeder med sesam, persille og vinterspinat *
- * Hjertesalat med bagte tomater, løg og blomkål *
- * Okseculotte med rosmarin *
- * Svinekæber med bagte jordskokker, svampe og æbler *
- * Gratineret mos med urter og møn ost *

September, oktober, november, december, januar og februar

Buffet Nr. 7

- * Varmrøget kulmule med græskar, rug og dild *
- * And / foie gras terrin med jordskokke, tranebær og æbler *
- * Salat med 3 slags bønner, syltet løg og kørvel *
- * Bagte gulerødder, selleri med anis, havtorn og julesalat *
- * Rødbeder, brombær, gedeost og vildkarse *
- * Langtidsstegt benskinke med humle og honning *
- * Oksefilet med blommer og løgkompot *
- * Confiteret kartofler med hvidløg *

Menuer og buffet er kun
til inspiration.

Vi laver meget gerne specielle
og anderledes ønsker.

Allt kan også leveres
ud af huset
til både firmaer og private.

2 retter pr. person kr. 245,-
3 retter pr. person kr. 300,-
4 retter pr. person kr. 345,-
5 retter pr. person kr. 400,-
6 retter pr. person kr. 445,-
Halv pris for børn under 12 år

Alle retter er tallerkenservert.

Buffetpris pr. person kr. 255,-
Halv pris for børn under 12 år

*Vore festmenuer er baseret
på faste priser pr. person.
Dog med tillæg for enkelte retter.*

Vi håber I får lyst til
at nyde vor mad og
komme og opleve vor
helt fantastiske natur
og miljø.

Med venlig hilsen
Tina og Kim Jakobsen



POMLE X NAKKE

RESTAURANT • SELSKABER • MAD UD AF HUSET